# (19)日本国特許庁 (JP) (12) 公開特許公報(A)

(11)特許出願公開番号

# 特開平7-60093

(43)公開日 平成7年(1995)3月7日

(51) Int.Cl.6

識別記号

庁内整理番号

技術表示箇所

B 0 1 F 7/16

F 7224-4G

L 7224-4G

3/10

審査請求 未請求 請求項の数5 FD (全 4 頁)

(21)出願番号

特願平5-239182

(71)出願人 000171919

FΙ

佐竹化学機械工業株式会社

(22)出願日

平成5年(1993)8月31日

大阪府守口市東光町2丁目32番地

(72)発明者 西岡 茂

東京都文京区千石4-4-8

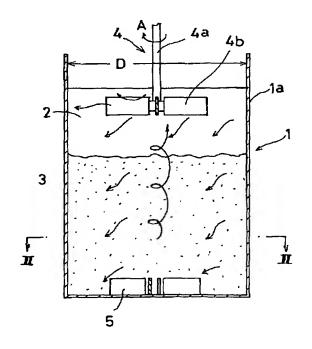
(74)代理人 弁理士 小山 輝晃

### (54) 【発明の名称】 撹拌装置

## (57)【要約】

【目的】 消費エネルギーが少なく、比重の大きいスラ リーが混在する場合にも均一に、且つ容易に撹拌する。

【構成】 容器1a内に液体2とスラリー3とが混在す る撹拌槽1において、該撹拌槽1の液体2の上層部に水 平方向に吐出流を形成する翼板4bを有する撹拌手段4 を設ける。



1

### 【特許請求の範囲】

【請求項1】 容器内に液体とスラリーとが混在する攪 拌槽において、該攪拌槽の液体の上層部に水平方向に吐 出流を形成する翼板を有する撹拌手段を設けたことを特 徴とする撹拌装置。

【請求項2】 前記攪拌槽の底部に、中心部において互 に隔離した複数のパッフルを放射状に立設したことを特 徴とする請求項1に記載の撹拌装置。

【請求項3】 前記パッフルは直線状或いは湾曲状の帯 状板により形成されたことを特徴とする請求項2に記載 10 の撹拌装置。

【請求項4】 前記撹拌手段は、回転軸の下端に固定した円板と該円板の下面に突設した翼板とからなることを特徴とする請求項1又は請求項2に記載の撹拌装置。

【請求項5】 前配円板の周縁部に、円筒を上方に立設 したことを特徴とする請求項4に記載の撹拌装置。

【発明の詳細な説明】

#### [0001]

【産業上の利用分野】本発明は液体とスラリーとが混在 した液体、特に比重の大きなスラリーが混在する液体を 20 撹拌するのに好適な撹拌装置に関する。

[0002]

【従来の技術】従来は図8に示すように、容器aの下方部に斜傾した撹拌翼bを有する撹拌軸cを設けると共に、該容器aの側壁にパッフルdを設けたものが知られている。

[0003]

【発明が解決しようとする課題】しかし上記従来のものは、始動時に多大の回転エネルギーを要すると共に、混在するスラリーの比重が大きい場合、又は該スラリーの量が多い場合に翼板がスラリーに埋れて始動が不可能な場合や撹拌翼部のみのスラリーが撹拌翼板と共廻りして全体が均一に撹拌されない問題点を有していた。

【0004】本発明は上記の問題点を解消し、消費エネルギーが少なく、比重の大きいスラリーが混在する場合にも均一に、且つ容易に撹拌できる撹拌装置を提供することを目的とする。

[0005]

【課題を解決するための手段】上記の目的を達成するため本発明は容器内に液体とスラリーとが混在する攪拌槽 40 なり撹拌が一層効率よく行われるという効果がある。 において該攪拌槽の液体の上層部に水平方向に吐出流を形成する翼板を有する撹拌手段を設けたことを特徴とする。 においては前記撹拌手段4が回転軸4aの下端に固ての翼板を

[0006]

【作用】 翼板の回転により液体の上層部は外方に押し出 され撹拌槽内を流下して沈殿したスラリー層に当り交転 して上昇する。

部のパッフルに当接した液流は渦巻き状に旋回して上昇 流となるため撹拌が一層効率よく行われる。

[8000]

【実施例】以下本発明の第1実施例を図1乃至図3により説明する。

【0009】1は撹拌槽を示し、該撹拌槽1は有底円筒の容器1aからなり、該容器1a内には液体2とスラリー3とが混在しており、比重の大きいスラリー3は下方に沈殿している。

【0010】4は撹拌手段を示し、該撹拌手段4は回転 軸4aの下端に半径方向に放射状に固定した翼板4bか らなり、図示していないモータにより回転する。

【0011】5はバッフルを示し、該バッフルは直線状の帯状板からなり前記容器1aの底部に放射状に固定されると共にこれらバッフルの交差部に相当する該底部の中心部は互に間隙5aを有する。

【0012】次に上記実施例の作動を説明する。

【0013】回転軸4aが矢印A方向に回転すると、容器1a内の上方の液体2は翼板4bにより外方へ押し出されると共に斜め下方にも押し出されて沈殿したスラリー3の表層に当り龍巻き状になって上昇する。

【0014】従って沈殿しているスラリー3が順次上方に浮上して撹拌される。

【0015】一方スラリー3の比重が大きい場合には底部に設けたパッフル5が翼板4bの回転方向と同方向に偏位し且つ間隙5aを有しているため、パッフル5に当接したスラリー3と液体2との混合物が矢印の如く各セクションで渦巻き流となり上昇する。

[0017] 又本実施例Bと従来例Cとの撹拌槽1内の比較濃度グラフ(図3)によれば、本実施例は撹拌槽1の深さ300mm、400mm、500mmの各位置において均一な濃度に撹拌されていることが判明した。

【0018】図4は第2実施例を示し、該第2実施例においては前記パッフル5は湾曲状の帯状板に形成されて前記容器1aの底部に放射状に固定したものであり、前記第1実施例のパッフル5に比して更に渦の発生が多くなり指揮が一層効率よく行われるという効果がある。

【0019】又図5は第3実施例を示し、該第3実施例においては前記撹拌手段4が回転軸4aの下端に固定の円板4cと該円板4cの下面に放射状に固定の翼板4bとからなり、図6の如く静止状態で水平であった液面Aが回転軸4aの回転により遠心力が発生し下方に凸の放物線状の液面Bとなることにより翼板4bの上部の根部付近が大気中に出ることにより酸付近の液面下へ空気が吸い込まれて液体中に気泡が混入して撹拌効果が低下するおそれがあり、前配円板4cによりこの気泡の混入を防止して撹拌効率を更に向上する効果がある。

--532--

3

【0020】更に図7は第4実施例を示し、該第4実施例においては前記円板4cの周縁部に円筒4dを上方へ立設しており、更に液体中への気泡の混入を防止する効果が大となり、撹拌効率が飛躍的に上昇する。

### [0021]

【発明の効果】上記のように本発明によれば、容器内に 液体とスラリーとが混在する撹拌槽において、該撹拌槽 の液体の上層部に水平方向に吐出流を形成する翼板を有 する撹拌手段を設けたので、消費エネルギーが少なく、 比重の大きいスラリーが混在する場合にも均一に、且つ 10 1a 容易に撹拌することができる効果を有する。 2

## [0022]

### 【図面の簡単な説明】

【図1】本発明の第1実施例の縦断面図である。

【図2】図1のII-II 線截平面図である。

【図3】本発明の実施例と従来例との濃度を示すグラフ である

【図4】本発明の第2実施例のパッフルの個所の平面図である。

【図5】本発明の第3実施例の撹拌手段の個所の平面図である。

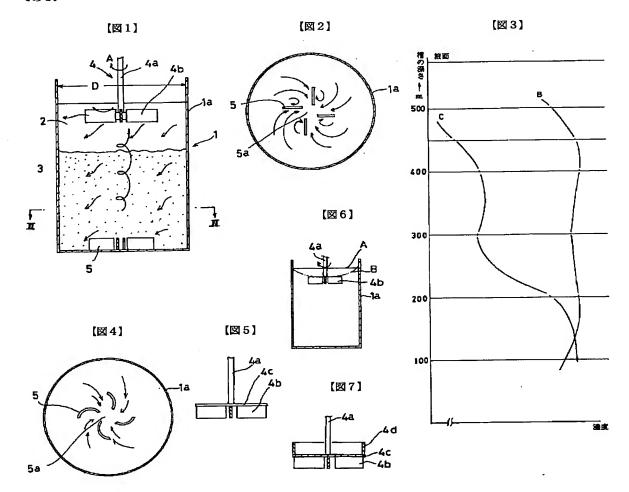
【図 6】容器内の液体の液面の撹拌により変化する状態 を示す説明図である。

【図7】本発明の第4実施例の撹拌手段の個所の断面正面図である。

【図8】従来例の縦断面図である

### 【符号の説明】

- 1 攪拌槽
- 1a 容器
- 2 液体
- 3 スラリー
- 4 撹拌手段
- 4a 回転軸
- 4b 翼板
- 4c 円板
- 4d 円筒
- 5 パッフル



【図8】

